

Air fryer'da erikli Camembert

toplam süre **17 dak.** 5 dak. hazırlık süresi 12 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.730 kJ / 650 kcal

Yağ: **39 gr** Protein: **30 gr**
Karbonhidrat: **44 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

250 gr	Camembert peyniri
0,5 tatlı kaşığı	zeytinyağı
2	dal taze biberiye
200 gr	erik
25 gr	ceviz
4 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu</u>
0,5 tatlı kaşığı	karabiber
2 dilim	kızarmış ekşi mayalı ekmek

HAZIRLANIŞ

Adım 1

250 gr Camembert peyniri - **0,5 tatlı kaşığı** zeytinyağı - **2** dal taze biberiye
Camembert peynirinin üzerini çizin, zeytinyağını gezdirin ve kesiklere biberiyeyi yerleştirin. Air fryer'a uygun bir kaba alın.

Adım 2

200 gr erik - **25 gr** ceviz - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu
Erikleri dörde bölün. Cevizler ve Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce with Honey & Smoky Taste ile karıştırın. Camembert peynirinin yanına dizin ve air fryer'da 200 °C'de 12 dakika pişirin.

Adım 3

1 yemek kaşığı Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu - **0,5 tatlı kaşığı** karabiber - **2 dilim** dilim kızarmış ekşi mayalı ekmek
Air fryer'da pişirdikten sonra her şeyin üzerine biraz daha Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce with Honey & Smoky Taste gezdirin, üzerine karabiber serpin ve kızarmış ekmekle servis yapın.